IT **Istruzioni per l'uso e l'installazione**
Piano di cottura ad induzione 3

GB **Instructions for use and installation**
Induction cooktop 17

EDI604NF

Il produttore si impegna per continui miglioramenti. Per questa ragione, il testo e le illustrazioni in questo manuale possono essere cambiate senza preavviso.

Gentile cliente

Il piano cottura in vetroceramica ad incasso è destinato all'uso domestico. Per l'imballaggio dei nostri prodotti usiamo materiali che rispettano l'ambiente, sono riciclabili ed idonei ad essere deposti o distrutti.
Per questo motivo abbiamo segnalato adeguatamente i materiali per l'imballo. Quando l'apparecchio non sarà più utilizzato e sarà d'imgombro, si raccomanda di consegnarlo ad una ditta per il recupero d'apparecchi »fuori uso« in modo che l'ambiente non venga inquinato.

Istruzioni d'uso

Le istruzioni d'uso sono destinate al consumatore. Descrivono l'apparecchio e il suo utilizzo. All'interno sono descritti vari tipi/modelli d'apparecchi, per cui potreste trovare descrizioni di funzioni che il Vostro apparecchio non possiede.

Istruzioni di collegamento

Il collegamento deve essere eseguito secondo il capitolo Collegamento alla rete elettrica e le norme in vigore. Il lavoro può essere eseguito solo da personale specializzato.

Targhetta

La targhetta con i dati di base è posizionata nella parte inferiore dell'apparecchio.

Protezione dal pericolo d'incendio

L'apparecchio può essere incassato da una parte vicino ad un mobile più alto di esso e dall'altra parte vicino ad un mobile di altezza uguale all'apparecchio.

Avvertenze importanti	**4**
Installazione piano cottura	**5**
Collegamento alla rete elettrica	**6**
Caratteristiche tecniche	**7**
Piano cottura in vetroceramica	**10**
Gestione piano cottura	**10**
Configurazione zone cottura	**14**
Funzioni di sicurezza e segnalazione errori	**15**
Pulizia e manutenzione piano cottura	**16**

AVVERTENZE IMPORTANTI

• L’incasso e il collegamento elettrico dell’apparecchio alla rete può essere eseguito solo da personale specializzato.
• Alcune parti dell’apparecchio si scaldano durante il funzionamento.
Fate attenzione ai bambini, non lasciateli nelle vicinanze dell’apparecchio e avvertiteli del pericolo d’ustioni.
• Il grasso surriscaldato si può facilmente incendiare. Usate massima cautela durante la preparazione degli alimenti che necessitano utilizzo di lardo o d’olio (p.e. patatine fritte).
• Le zone cottura non devono funzionare a vuoto, senza le pentole.
• Non usare l’apparecchio per riscaldare l’ambiente.
• Il piano in vetroceramica non deve essere usato come piano di lavoro. Gli oggetti appuntiti possono graffiare la superficie.
• Non posare sul piano a induzione oggetti come coltelli, forchette, cucchiai o coperchi perchè si possono surriscaldare.
• La preparazione di cibo nei contenitori di plastica e di alluminio è vietata. Sul piano cottura in vetroceramica caldo non si devono mettere oggetti in plastica e di alluminio.
• Attenzione al cavo elettrico di qualche altro apparecchio che non venga in contatto con le zone cottura calde.
• Non conservare sotto l’apparecchio oggetti sensibili a sbalzi di temperatura (p.e.detersivi, spray etc).
• Non usare il piano cottura in vetroceramica rotto o screpolato. Se notate qualche difetto interrompete immediatamente l’alimentazione elettrica.
• In caso di disturbi staccare il cavo di alimentazione elettrica e chiamare il Servizio Assistenza.
• L’apparecchio non deve essere pulito con apparecchi a vapore o ad alta pressione.
• L’apparecchio é prodotto secondo gli standard di sicurezza in vigore.
• Questo elettrodomestico non è idoneo per l’utilizzo da parte di persone, inclusi i bambini, con capacità fisiche, sensoriali o capacità mentali ridotte, o con mancanza di esperienza e conoscenza, senza che vengano date sorveglianza o istruzioni riguardo l’utilizzo dell’elettrodomestico da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza.
• I bambini devono essere sorvegliati per assicurare che non giochino con l’elettrodomestico.
• Attenzione a non far cadere sulla superficie in vetroceramica oggetti oppure stoviglie. Anche oggetti leggeri (p.es.una saliera) possono far crepare o danneggiare la lastra di vetroceramica.
• Se l'apparecchio viene incassato sopra un forno dotato di sistema pirolitico, non dovrebbe essere messo in funzione mentre il procedimento pirolitico è in corso poiché può far scattare la protezione di surriscaldamento del piano di cottura.
• Non allacciare il piano di cottura alla rete elettrica con prolunghe o prese multiple,perché non garantiscono la necessaria sicurezza (ad es.rischio di surriscaldamento).
• Il piano di cottura non può essere attivato da timer esterni o sistemi di controllo remoti.
• Dopo l'uso del piano, scollegare il piano dall'interfaccia utilizzatore. Non fidatevi del rilevatore di pentola.
• Collegare l'apparecchio ad una connessione permanente.



Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.
Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative per l’ambiente e per la salute, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l’ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

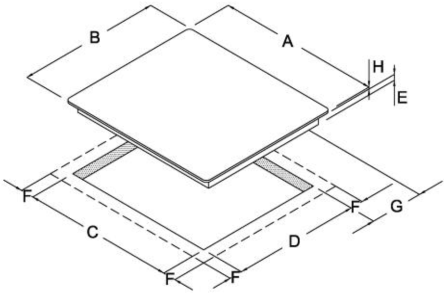
INSTALLAZIONE DEL PIANO DI COTTURA

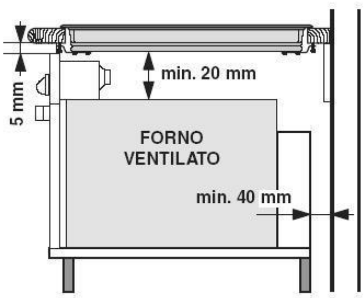
Avvertenze importanti

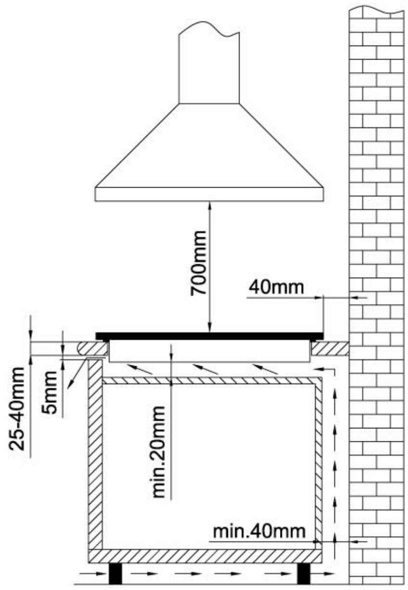
- L'incasso dell'apparecchio e il collegamento alla rete elettrica può essere eseguito solamente da personale qualificato.
- Il rivestimento delle pareti dell'apparecchio da incasso deve essere trattato con le colle resistenti a 100°C (se non resiste a temperature così alte potrebbe cambiare forma e colore).
- L'apparecchio può essere incassato sul piano di lavoro dove la larghezza del mobile supera 600mm.
- Dopo il montaggio, l'apparecchio da incasso deve avere libero accesso ai due elementi fissati, partendo dalla parte inferiore.
- Tutti i mobili appesi della cucina devono essere posizionati su altezze che non disturbino i processi di lavoro.
- La distanza tra il piano cottura e la cappa deve rispettare le indicazioni per il montaggio della cappa. La distanza minima è di 700mm.
- Sul piano di lavoro si possono mettere le cornici di legno massiccio purchè si rispetti la distanza minima (vedi il disegno).
- La distanza minima tra pannello con il piano cottura e la parete posteriore è segnalata sul disegno.

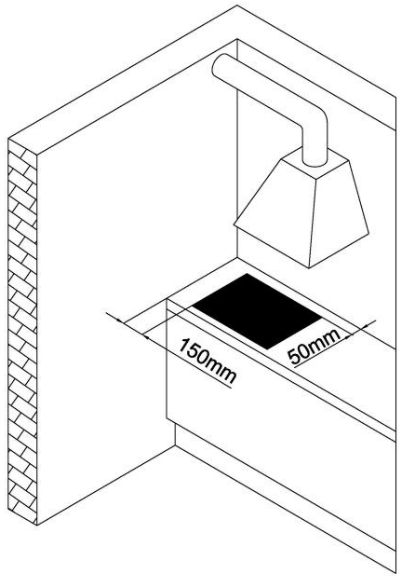
Misure del taglio pannello cottura a induzione a incasso

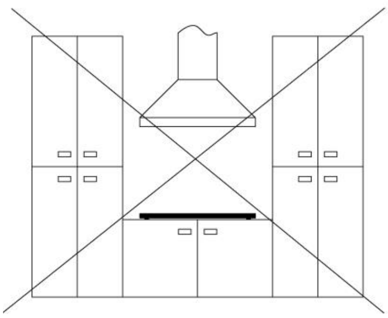
A (mm)	580
B (mm)	510
C (mm)	560
D (mm)	490
E (mm)	50
F (mm)	10
G (mm)	50
H (mm)	5











- Il piano cottura può essere incassato solo nel piano lavoro di spessore fra 25 e 40mm.
- L'elemento inferiore della cucina non deve avere il cassetto. Deve essere dotato di sbarra orizzontale che deve essere distante 20mm dalla superficie di lavoro inferiore. Lo spazio tra la sbarra e il piano cottura deve rimanere vuoto.
- Nella parte posteriore del mobile ci deve essere il taglio di altezza minima di 50mm, su tutta la larghezza del mobile.
- L'incasso del forno sotto il pannello cottura è possibile con i forni con ventilatore raffreddante.

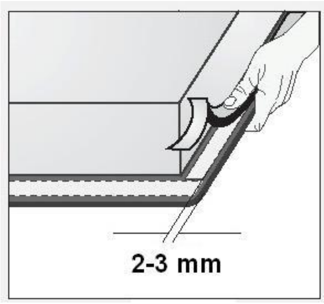
  Prima di installare il forno bisogna eliminare nell'area di apertura la parete posteriore del mobile.

Altrettanto deve esserci l'apertura minima di 5mm nella parte anteriore.

Posizionamento della guarnizione in poliuretano espanso

Prima dell'incasso dell'apparecchio nel piano di lavoro, si deve incollare sulla parte inferiore del piano cottura la guarnizione in poliuretano espanso, che è in dotazione con l'apparecchio.
L'incasso senza la guarnizione è vietato!

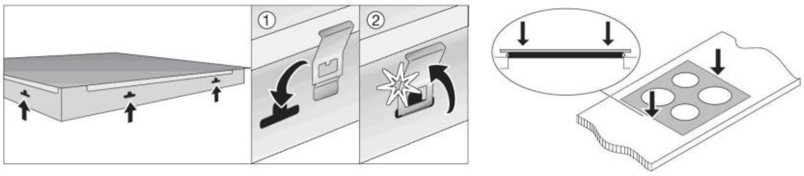
La guarnizione deve essere inserita nel modo seguente:



- Togliere dalla guarnizione la pellicola protettiva,
- Incollare la guarnizione sulla parte inferiore del vetro e cioè 2-3mm dal bordo.
- La guarnizione deve essere incollata su tutto il bordo e non si deve sovraporre negli angoli.
- Durante il posizionamento della guarnizione bisogna evitare qualsiasi contatto fra il vetro e qualche oggetto affilato.

Procedimento dell'incasso

• Il piano di lavoro deve essere completamente diritto.
• Proteggere le superfici tagliate.
• Collegare la cucina elettrica alla rete di alimentazione (guardare le istruzioni per il collegamento).
▪ Inserire le molle in dotazione nelle apposite sedi.
• Posizionare la cucina elettrica sull'apertura precedentemente tagliata.
• Spingere con forza contro il piano di lavoro.



COLLEGAMENTO PIANO COTTURA ALLA RETE ELETTRICA

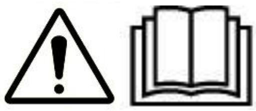
• Il collegamento elettrico viene effettuato solo da un tecnico specializzato.
• La protezione del collegamento elettrico deve rispettare le norme in vigore.
• I morsetti di collegamento sono raggiungibili quando aprite il coperchio dei conduttori.
• Prima del collegamento verificare se la tensione, indicata sulla targhetta, corrisponde alla tensione della rete elettrica.
• La targhetta con tutti i dati tecnici è posizionata nella parte inferiore del piano cottura.
• L'apparecchio funziona se è collegato a 220-240V ~.
• Per realizzare una connessione fissa alla rete, si dovrà interporre, tra l'elettrodomestico e la rete un dispositivo omnipolare d'interruzione. Questo dispositivo deve assicurare una separazione dei contatti, che fornisca una disconnessione completa nelle condizioni di sovratensione della categoria III.
• Per la protezione dal pericolo di incendio, questo apparecchio può essere incassato, da una parte vicino ad un mobile più alto di esso, mentre nella parte opposta può essere posizionato un mobile della stessa altezza dell'apparecchio.
• Dopo l'incasso, le parti isolate e quelle che portano corrente elettrica devono essere protette dall'eventuale contatto.

Adattamento di base dei sensori all'ambiente

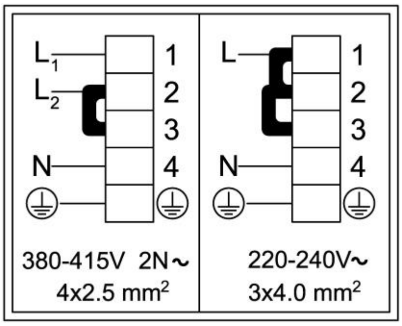
Dopo ogni collegamento alla rete elettrica si esegue automaticamente l'adattamento di base che assicura la funzione ottimale dei sensori. Tutti i display si accendono per alcuni secondi. Durante l'adattamento dei sensori non ci devono essere alcuni oggetti. Se non è così, l'adattamento si interrompe finchè non togliete gli oggetti. Durante questo tempo non potete usare il pannello cottura.

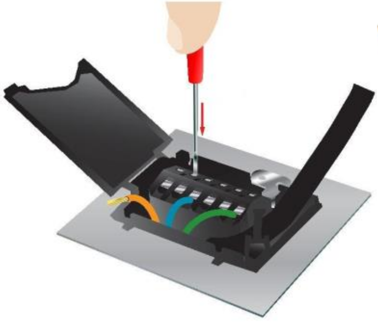
ATTENZIONE!
Prima di ogni intervento staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. L'apparecchio deve essere collegato, secondo la tensione di rete, seguendo lo schema. Il conduttore di protezione (PE) deve essere collegato al fermaglio di messa a terra . Il cavo di collegamento deve passare attraverso la staffa che lo protegge da movimenti accidentali.

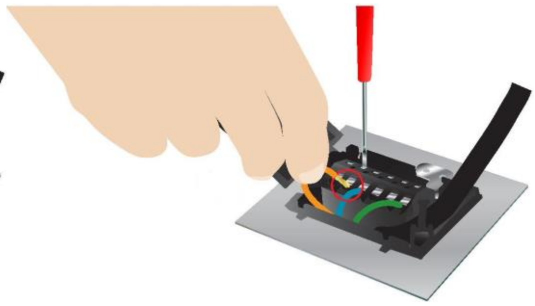
Schema di collegamento:



Dopo il collegamento accendere tutte le zone cottura per almeno 3 minuti per verificare il loro funzionamento.
Per il collegamento si possono usare
• cavi ricoperti di gomma tipo HO5RR-F con fili di colore giallo/verde,
• cavi ricoperti di gomma tipo HO7RN-F con fili di colore giallo/verde.







CARATTERISTICHE TECNICHE

Tipo	**TRID604NF.1**
Dimensioni (mm)	580x510
Tensione nominale	220-240V~ o 380-415V 2N~, 50/60 Hz
Tipo interruttori	Sensori elettronici
Zone di cottura (Ø, mm/kW)	
Davanti a sinistra	160 , 1,4
Dietro a sinistra	200 , 2,3 (P=3,0)
Dietro a destra	200 , 2,3 (P=3,0)
Davanti a destra	160 , 1,4
Potenza totale (kW)	7,4

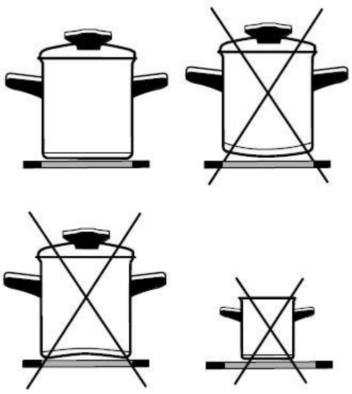
P= Potenza massima

Principio funzionamento piano cottura

La superficie è piatta, senza bordi, dove potrebbe accumularsi la sporcizia.
• Il pannello di cottura è dotato di zone cottura a induzione altamente funzionanti. Il calore si forma direttamente nel fondo della pentola, dove serve di più, senza inutili perdite attraverso la superficie in vetroceramica. Così il consumo energetico è molto minore rispetto alle zone cottura standard che funzionano sul principio di riscaldamento.
• La superficie in vetroceramica non si scalda direttamente, ma solamente con il calore che ritorna dalla pentola direttamente riscaldata. Questo calore è indicato (dopo lo spegnimento) come »il calore residuo«. Il riscaldamento nella zona cottura a induzione è assicurato dalla bobina a induzione, inserita sotto la superficie in vetroceramica. La bobina stabilizza il campo magnetico; per quello si trovano sul fondo delle pentole (che possono essere magnetizzate) i vortici della corrente, che le scaldano.

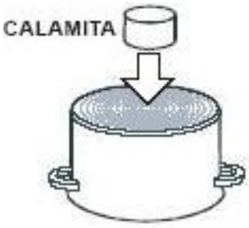
IMPORTANTE!
Se sul piano cottura caldo si rovescia lo zucchero o il cibo particolarmente zuccherato bisogna pulirlo subito con un raschietto, anche se è ancora caldo. Così evitate possibili danneggiamenti della superficie in vetroceramica. Non pulire la superficie in vetroceramica ancora calda con i prodotti chimici perchè quest'ultima si può danneggiare.

Pentole adatte per piano cottura ad induzione



• La zona cottura a induzione funziona perfettamente se usate le pentole adatte.
• Le pentole durante la cottura devono stare in mezzo alla zona cottura.
• Le pentole adatte, che assicurano induzione, sono stoviglie di acciaio, smaltate d'acciaio o gettate d'acciaio. Le pentole d'acciaio con il fondo di rame o alluminio o le stoviglie di vetro non sono adatte.
• Se usate la pentola a pressione la dovete controllare finchè non raggiunge la pressione giusta. All'inizio la zona cottura funziona alla massima potenza, dopo, secondo le indicazioni del produttore della pentola, con il sensore adatto abbassate la potenza di cottura.
• **Fare attenzione nel momento dell'acquisto delle pentole alla nota »rende possibile induzione«.**

Zone cottura	Ø min. fondo pentola	Ø max. fondo pentola
Ø 160 mm	Ø 110 mm	Ø 160 mm
Ø 200 mm	Ø 150 mm	Ø 200 mm
Ø 250 mm	Ø 180 mm	Ø 250 mm



Esperimento con calamita
Con una piccola calamita potete verificare se il fondo della pentola può essere magnetizzato. Usate le pentole dove la calamita rimane sul fondo.

Riconoscimento pentole
Uno dei vantaggi dei piani cottura a induzione è riconoscimento pentole. Se sulla zona cottura non ci sono pentole o ci sono pentole con diametro più piccolo della zona stessa, non ci sono sprechi d'energia elettrica. Quando il piano cottura viene acceso, l'indicatore accende il simbolo di cottura "U". Se nel tempo di 10 minuti posizionate la pentola sulla zona cottura, la zona la percepisce e si accende sul livello impostato.
Nel momento in cui togliete la pentola dalla zona cottura, la fornitura d'energia s'interrompe. Se sulla zona cottura posizionate le pentole con il diametro più piccolo, però la zona la percepisce, la stessa zona userà solo l'energia necessaria per riscaldare la pentola del diametro più piccolo.

Piano cottura si danneggia:
• se è acceso e lo lasciate vuoto o posizionate sopra una pentola vuota.
• Se usate le pentole non adatte (p.e. con il fondo non piatto o con **il diametro troppo piccolo).**
• Non usate le pentole di argilla che lasciano graffi sulla superficie in vetroceramica.
• Prima di posizionare la pentola sul piano cottura, quest'ultima deve essere perfettamente asciutta per trasmettere il calore e per non danneggiare la superficie del piano cottura.
• Per la cottura, frittura usate le pentole che si possono magnetizzare, cioè d'acciaio, smaltate d'acciaio o gettate d'acciaio. Solo in questo caso il piano cottura a induzione funzionerà.

Livelli cottura

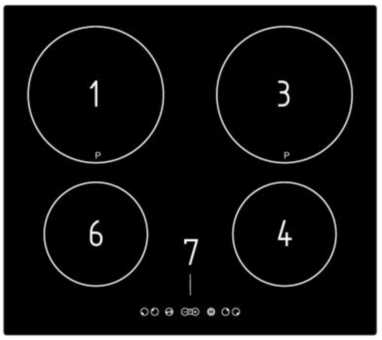
La potenza delle zone cottura può essere selezionata su nove livelli differenti. Nella tabella sono descritti gli esempi delle singole impostazioni.

Livello	Intenzione
0	Spegnimento, uso del calore residuo
1-2	Conservazione cibo caldo, cottura piccole quantità di cibo
3	Cottura lenta (proseguimento cottura dopo riscaldamento forte)
4-5	Cottura lenta grandi quantità
6	Cottura per arrostire,rosolare il cibo
7-8	Cottura per arrostire il cibo
9	Inizio cottura, arrosto
A	Riscaldamento veloce automatico
P	Cottura particolarmente potente per quantità estremamente grandi di cibo

CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

•Fate attenzione al momento d'acquisto delle pentole, perché il diametro indicato della pentola corrisponde al diametro superiore o coperchio che è sempre maggiore del fondo della pentola.
• Le pentole a pressione sono particolarmente indicate per il risparmio poichè grazie alla pressione interna elevata, riescono a finire la cottura in tempo minore. Per il tempo di cottura più breve, anche le vitamine degli alimenti si conservano meglio.
• Fate attenzione che nella pentola a pressione ci siano sempre abbastanza liquidi perché altrimenti potrebbe verificarsi il surriscaldamento che danneggierebbe sia la pentola che il piano cottura.
• Coprire sempre le pentole con adeguati coperchi.
• Usate le pentole adeguate per la quantità di cibo che cucinate. Se usate solo la metà della pentola, sprecherete tanta energia elettrica.

PIANO COTTURA IN VETROCERAMICA



1.Zona cottura a induzione posteriore sinistra
3.Zona cottura a induzione posteriore destra
4.Zona cottura a induzione anteriore destra
6.Zona cottura a induzione anteriore sinistra
7.Unità di comando del piano cottura

Elementi di gestione zone cottura ad induzione



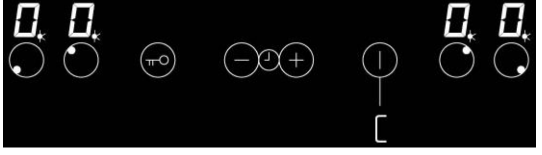
A. Sensore per accensione zona cottura
B. Sensore per protezione bambini
C. Sensore per accensione/spegnimento piano cottura
D. Sensore (-) timer e zona cottura
E. Sensore (+) timer e zona cottura

Gestione piano cottura

• Al momento dell'accensione del piano cottura in vetroceramica si accendono tutti gli indicatori (per un attimo). Il piano cottura è pronto per l'uso.
• Il piano cottura è dotato di sensori elettronici che si accendono se toccate le superfici indicate per almeno 1 secondo.
• Ogni accensione dei sensori è confermata con un segnale acustico.
• Non posizionate gli oggetti sulla superficie dei sensori (Comunicazione di errori_Er03).
• Fate in modo che la superficie dei sensori sia sempre pulita.

Accensione piano cottura

Toccare il sensore (C) per almeno 1 secondo. Il piano cottura è attivato e su tutti gli indicatori potenza è acceso »0« e lampeggia il punto decimale.



La prossima impostazione deve essere eseguita in 20 secondi altrimenti il piano cottura si può spegnere di nuovo.

Accensione zone cottura

Se avete acceso il pannello cottura con il sensore (C) potete nei prossimi 20 secondi scegliere la zona cottura desiderata.
• Premendo il sensore (A) per la zona cottura desiderata, il display corrispondente illumina il livello potenza cottura »0«.
• Premendo sensori (E) o (D) impostate il livello di cottura da 1-9.



Tenendo premuto il sensore (E) o (D) i livelli di cottura diminuiscono o aumentano automaticamente. Questo potete fare anche toccando singolarmente i sensori corrispondenti e cambiando la potenza della cottura per un singolo livello ogni volta.

L'impostazione è possibile solo sulla zona cottura prescelta. Sul display è illuminato il simbolo »0«, o „H" dipende dalla zona cottura

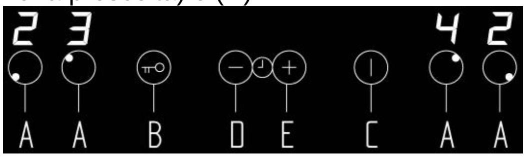
precedentemente scaldata (vedi capitolo “calore residuo”).

Se spegnete la zona cottura prima della cottura ultimata, potete sfruttare il calore residuo e così risparmierete l’energia elettrica.

Spegnimento zone cottura

• La zona cottura prescelta deve essere attivata.
• Premendo il sensore (D), portate il livello di cottura a »0« e passati 10 secondi, la zona cottura si spegne.

Spegnimento veloce
• La zona cottura prescelta deve essere attivata.
• La zona cottura si spegne se toccate contemporaneamente i sensori (A della zona prescelta) e (D).



Spegnimento del piano di cottura

• Il pannello cottura può essere spento in qualsiasi momento toccando il sensore (C).

Blocco unità di gestione/ protezione bambini

Attivando il blocco impedite il funzionamento o l’uso delle zone cottura. Questo blocco funziona anche come la protezione per bambini.

Accensione blocco
• Il piano di cottura è attivo.
• Premete il sensore (B) per almeno 2 secondi. I display del timer mostrano il simbolo (┌ **o**) fisso.
Il blocco/ la protezione bambini è attivato.
Se il piano venisse accidentalmente spento, il blocco resta attivo fino alla prossima accensione.



Spegnimento blocco:
• Se il piano risulta spento, accendete il piano premendo il sensore (C), il display del timer mostra (┌ **o**).
• Premete il sensore (B) per almeno 2 secondi, il blocco/la protezione bambini è spento.

Indicazione calore residuo

Il piano in vetroceramica è dotato dell’indicatore di calore residuo “H”. La zona cottura non si scalda direttamente, ma attraverso il calore di ritorno trasmesso dalla pentola. Dopo lo spegnimento della zona, il display mostra il simbolo “H” illuminato e finchè c’è il calore residuo lo potete usare per riscaldare le pietanze o scongelare gli alimenti.
Quando il simbolo “H” sparisce, la zona cottura è sempre calda.
Attenzione, pericolo di ustioni!

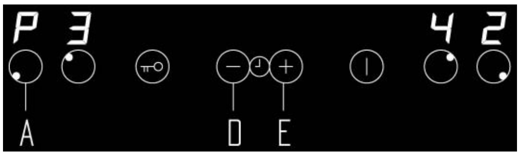
Impostazione cottura particolarmente potente (zona cottura con simbolo “P”)

Per una cottura veloce potete usare, sulle zone cottura predisposte, l’impostazione per cottura particolarmente potente. Così, con l’aiuto di potenza aggiuntiva, potete scaldare velocemente anche grandi quantità di cibo. Dopo l’accensione, la potenza aggiuntiva è attiva per:
• 5 minuti, dopodichè passa automaticamente al livello di cottura 9.
Quando è attiva la cottura veloce, la potenza di una delle zone cottura è limitata. Questo è mostrato sul display del livello di potenza in modo che si mostrano, alternandosi per pochi secondi, la potenza di cottura prescelta e la potenza limitata dovuta alla cottura veloce sull’altra zona cottura.

Accensione cottura particolarmente potente
• Premendo il sensore adeguato (A), scegliete la zona cottura e subito dopo premete il sensore (D) seguito dal tasto (E), la potenza aggiuntiva di cottura è attiva. Il display mostra il simbolo »P«.

Spegnimento potenza aggiuntiva prima del tempo
• Premete il sensore della zona cottura scelta e subito dopo premete il

sensore (D). Il simbolo »P« sparisce mentre la zona cottura passa al livello di cottura 9.



Spegnimento di sicurezza

Il funzionamento ininterrotto alla massima potenza di ogni zona cottura è limitato nel tempo (vedi tabella). Quando si spegne la zona cottura per il meccanismo di sicurezza, sul display si illumina il simbolo “0” o “H”, se c’è il calore residuo.
La zona cottura può essere spenta con il sensore (D) per l’impostazione livello cottura.

Livello	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Ore prima dello spegnimento di sicurezza	8	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5

Esempio:
Impostate la zona cottura al livello di cottura 5 e lo lasciate funzionare per un certo tempo. Se non cambiate il livello di cottura, il meccanismo di sicurezza dopo 4 ore di funzionamento spegnerà la cottura.

Apparecchio di sicurezza contro surriscaldamento
La cucina a induzione è dotata di un apparecchio di sicurezza contro il surriscaldamento, che protegge la parte elettronica dai danni.
L’apprecchio di sicurezza funziona su più livelli.
Quando la temperatura della zona cottura raggiunge livelli molto alti, si attiva per primo il ventilatore a due livelli. Se questo non dovrebbe bastare, si disattiva l’impostazione potenza particolarmente forte; così facendo si abbassa il livello di cottura di alcune zone cottura oppure subentra l’apparecchio di sicurezza contro il surriscaldamento e lo spegne del tutto. Quando la superficie si raffredda avete ancora a disposizione tutta la potenza delle zone cottura.

Timer

L’orologio per la cottura a tempo del piano cottura facilita la cottura e può essere usato anche come avvertitore.

Accensione orologio
• Toccando il sensore (A) scegliete la zona cottura.
• Con il sensore (E) o (D) scegliete il livello cottura da 1-9.
• Premendo contemporaneamente i sensori (D) e (E) attivate l’orologio. Sul display del timer appare il simbolo »00«.
• Entro 10 secondi si può impostare il tempo di cottura desiderato, (da 01 a 99 minuti), premendo il sensore (E) o (D). L’orologio inizia a funzionare automaticamente dopo qualche secondo. Il punto decimale della zona cottura prescelta è acceso lampeggiante.



Con l’orologio potete impostare il tempo di cottura per ogni zona cottura contemporaneamente.
Per impostare più velocemente il tempo di cottura tenete premuto in continuazione il sensore (E) o (D).

Cambio tempo cottura con orologio
• Il tempo di cottura può essere cambiato in ogni momento durante il funzionamento.
• Premendo il sensore (A) scegliete la zona cottura.
• Attivando l’orologio (D) e (E), lampeggia il punto decimale della zona cottura prescelta.
• Premendo i sensori (E) o (D) impostate il tempo nuovo di cottura desiderato.

Tempo cottura residuo
Tempo di cottura residuo può essere richiamato toccando il sensore (A) della

zona cottura e poi (D) e (E) oppure azionando contemporaneamente più volte i tasti (D) e (E), il tempo che verrà visualizzato sarà riferito alla zona nel cui display il punto decimale lampeggerà.

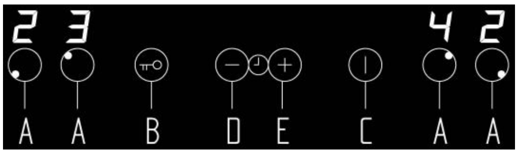
Sul display del timer verrà sempre visualizzato il tempo residuo minore:

- Nel caso in cui il tempo sia relativo alla zona di cottura, nel relativo display lampeggerà il punto decimale.
- Nel caso in cui il tempo sia relativo all'avvertitore non ci sarà nessun punto decimale lampeggiante.

Spegnimento orologio

Passato il tempo impostato di cottura, si accende il segnale acustico a intervalli, che può essere spento toccando qualsiasi sensore o si spegne da solo dopo 2 minuti.Quando termina il tempo impostato si spegne anche la zona di cottura.
Se volete spegnere l'orologio prima del tempo impostato:
• Toccando il sensore (A) attivate la zona cottura desiderata. Il punto decimale s'illumina.
• Attivate l'orologio (D) e (E).
• Toccando il sensore (D) cambiate il tempo cottura a »00«.
Si spegne la funzione della cottura a tempo (l'orologio), mentre la zona cottura funziona ancora finchè non la spegnete manualmente.

Timer come avvertitore



L'orologio di cottura può essere usato come avvertitore anche se lo state già usando per la cottura a tempo.

Impostazione avvertitore

Se il pannello cottura è spento:
• Premendo il sensore (C) lo accendete.
• Attivate l' orologio (D+E).
• Premendo il sensore (E) o (D) impostate il tempo desiderato.
• Il tempo residuo dell'avvertitore resta visibile anche se si spegne il piano.



Spegnimento avvertitore

Passato il tempo impostato, si accende il segnale acustico a intervalli, che può essere spento toccando qualsiasi sensore o si spegne da solo dopo 2 minuti. (quando si spegne l'avvertitore non si spegne il piano).

Se volete spegnere l'avvertitore prima del tempo impostato:
Se il pannello cottura è spento:
• Premendo il sensore (C) lo accendete.
• Attivate l'orologio (D+E).
• Premendo il sensore (D) , il tempo di cottura si sposta su »00«. L'avvertitore si spegne.
Premendo contemporaneamente i sensori (D) e (E) l'avvertitore si spegne.
• Finchè è attivo l'avvertitore, l'orologio a tempo può essere usato per qualsiasi zona cottura.

Configurazione zone cottura



Prerequisiti per la configurazione/cancellazione (configurazione)

- Tutte le pentole devono essere rimosse dalle zone cottura e deve essere disponibile una pentola adatta per l'induzione.
- Entro 2 minuti dalla connessione alla rete è possibile iniziare la configurazione/cancellazione. Il Touch Control deve rimanere spento così come tutti i display.

Ingresso menu configurazione/cancellazione

- Tenere premuto il tasto “meno” (6).
- Premere tutti i tasti di selezione zone cottura disponibili procedendo in senso antiorario e iniziando dal tasto anteriore destro (5-4-3-2). Ogni azione viene confermata da un segnale acustico:
    - # Un solo “beep” → selezione corretta
    - # Doppio “beep” → selezione scorretta
- Dopo l’ultima azione si accendono tutti i display delle zone cottura ad induzione dove viene visualizzato:
    - # “-“ → Zone cottura configurate
    - # “C” → Zone cottura non configurate

Procedura cancellazione configurazione

Dopo essere entrati nel menù di configurazione/cancellazione:

- Premere e tenere premuto il tasto “meno” (6) e il tasto “più” (7): “E” viene visualizzata sui display di tutte le zone di cottura. “E” continuerà a lampeggiare sino a quando tutte le zone cottura saranno deconfigurate.
- Su tutti i display verrà visualizzato “C”.

Procedura di configurazione

Dopo essere entrati nel menù di configurazione/cancellazione e dopo aver eseguito la cancellazione (nella fase di configurazione su tutti i display viene visualizzato “C”):

- L’area di cottura da configurare può essere selezionata mediante il tasto di selezione della zona.
- “C” inizierà a lampeggiare sul display corrispondente.
- Entro 20 secondi si deve posizionare una pentola sull’apposita area in modo che la zona cottura possa rilevarne la corretta posizione:
    - # Se entro 20 secondi la zona cottura rileva la pentola comparirà il simbolo “-“ (la zona cottura è stata configurata correttamente);
    - # Se dopo 20 secondi la zona cottura non rileva la pentola comparirà la lettera “C”; per riprovare la configurazione della zona ri-eseguire la procedura di configurazione dal primo punto.

Questa procedura deve essere eseguita per ciascuna area di cottura.

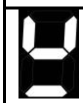
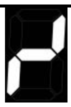
Il menu di configurazione termina:

- Automaticamente dopo la configurazione di tutte le zone cottura.
- Manualmente, premendo il tasto ON/OFF (1), se si vogliono configurare solo determinate zone cottura.

Al termine si consiglia di provare il piano per verificare che la configurazione sia andata a buon fine.

FUNZIONI DI SICUREZZA E SEGNALAZIONE ERRORI

CODICE ERRORE	DESCRIZIONE ERRORE	LIBRETTO ISTRUZIONI
E lampeggiante	Nessun errore! I moduli no sono configurati.	Vedere il manuale per la configurazione.
C	Nessun errore! Il piano deve essere configurato.	Vedere il manuale per la configurazione.
-	Nessun errore! Il piano è configurato.	Vedere il manuale per la configurazione.
C lampeggiante	Nessun errore! Il piano sta per essere configurato.	Vedere il manuale per la configurazione.
E2	Sovratemperatura del modulo induzione. Pentola sovrariscaldata.	Lasciar raffreddare il piano. Se il problema persiste, contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore.
E3	Operazione non riuscita a causa del materiale non adatto della pentola. Perdita delle proprietà magnetiche del fondo della pentola con l’aumento della temperatura. Modulo difettoso.	Usare pentole adatte per l’induzione. Se il problema persiste, contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore.

E4	Modulo induzione non configurato o configurazione sbagliata. Modulo difettoso.	Ripetere la configurazione. Se il problema persiste, contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore.
E5	Mancata comunicazione tra l’unità di controlloe il modulo. Modulo difettoso	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore.
E6	Potenza sbagliata. Modulo difettoso. Sovratensione di alimentazione.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore.
E7	Versione del software incompatibile tra l’unità di controllo e il modulo.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore.
E8	Ventola difettosa.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore.
E9	Sensore di temperatura del modulo difettoso.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore.
EA	Errore dell’hardware.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore.
EC	Due moduli sono assegnati alla stessa zona dell’unità di controllo.	Ripetere la configurazione. Se il problema persiste, contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore.
EH	Entro 5min. la temperatura non cambia dopo l’attivazione del piano.	Lasciar raffreddare il piano. Se il problema persiste, contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore.
Nessuna visualizzazione	Connessione di alimentazione difettosa. Unità di controllo difettosa. Modulo difettoso.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore.
	Pentola non adatta.	Usare pentole adatte per l’induzione. Se il problema persiste, contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore.
- Ciclico o Er31 o Er47	Unità di controllo difettosa.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore.
Er22 – ER22	Difetto di valutazione dei tasti, l’unità di controllo si spegne dopo 3,5-7,5 sec.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore.
ER03 o 	Attivazione continua del tasto, l’unità di controllo si spegne dopo 10 sec. Liquidi o utensili sul vetro sopra l’unità di controllo.	Pulire il vetro. Se il problema persiste, contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore.
ER20	Unità di controllo difettosa. Microcontroller difettoso.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore.
Livello di cottura torna a 0	Modulo difettoso.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore.
L	Nessun errore! Sicurezza bambini attiva.	Sbloccare il piano.

PULIZIA E MANUTENZIONE

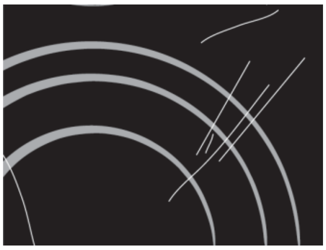
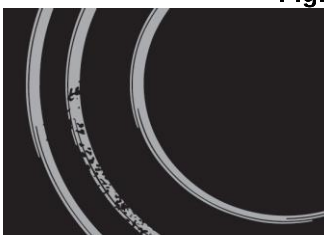

Fig.1


Fig.2


Fig.3


Fig.4


Fig.5

La superficie in vetroceramica deve essere pulita dopo ogni utilizzo, poichè ogni piccola macchia che rimane si brucerà sulla superficie calda.
Per la manutenzione ordinaria usate detersivi speciali che formano una specie di pellicola protettiva dallo sporco.

Prima di ogni utilizzo della superficie in vetroceramica bisogna togliere la polvere dalla superficie e possibile sporcizia dal fondo delle pentole, che potrebbe graffiare le zone cottura (Fig.1).
Attenzione: non usate le spugne d'acciaio o i detersivi abrasivi che possono graffiare la superficie. Altrettanto si può danneggiare usando spray aggressivi o detersivi non adeguati (Fig.1 e Fig.2).

La segnaletica si può consumare per l'uso dei detersivi aggressivi, spugne d'acciaio o i fondi delle pentole sporchi (Fig.2). La sporcizia più piccola può essere eliminata con una spugna umida e poi la pentola asciugata per bene (Fig.3).
Le macchie d'acqua si possono eliminare con la soluzione di aceto, con la quale però non potete passare sulla cornice (di alcuni modelli) perchè può perdere la sua brillantezza. Non dovete usare detersivi e spray aggressivi per eliminare il calcare (Fig.3).

La sporcizia più ostinata si elimina con detersivi specifici per la pulizia delle superfici in vetroceramica. Seguite i consigli del produttore del detersivo. Attenzione a togliere completamente il detersivo dalla superficie poichè qualche residuo potrebbe danneggiare la superficie in vetroceramica (Fig.3).
La sporcizia più ostinata o bruciata va tolta con il raschietto. Fate attenzione che la maniglia in plastica del raschietto, non venga in contatto con il piano cottura caldo (Fig.4).

Fate attenzione a non farvi male quando usate il raschietto! Lo zucchero o le pietanze che contengono tanto zucchero possono danneggiare per sempre la superficie in vetroceramica (Fig.5), per questo bisogna immediatamente eliminare con il raschietto i residui di zucchero dalla superficie in vetroceramica anche se è ancora calda (Fig.4).
Cambio di colore della superficie in vetroceramica non influisce sul funzionamento o sulla stabilità della superficie. Quest'ultima è conseguenza di utilizzo delle pentole in rame o in alluminio o i residui del cibo sul fondo della pentola, che però è molto difficile eliminare.

Avvertenza:Tutti gli errori sopra indicati sono di carattere estetico e non influenzano direttamente sul funzionamento dell'apparecchio. Essi non possono essere eliminati in garanzia.

GB

Instructions for use and installation

Induction cooktop

I The Manufacturer strives for continuous improvements. For this reason, the text and illustrations in this book are subject to change without notice.

Dear customer!

The built-in ceramic-glass cooktop is intended for household use only. Materials used for packaging are nature friendly and may be recycled, deposited or destroyed without any threats to the environment. In order to recognize these features, all packing materials are marked with relevant symbols.
Once your appliance has become obsolete and you do not intend to use it any longer, take adequate care not to litter the environment. Deposit your old appliance with the authorized depot dealing with used household appliances.

Instruction for use

Instructions for use have been prepared for the user, anddescribe the particulars and handling of the appliance. These instructions apply to different models from the same family of appliances, therefore you may fi nd information and descriptions that may not apply to your particular appliance.

Installation instruction

he appliance should be connected to the power supply in accordance with the instructions from the chapter “Electrical connections” and in line with the standing regulations and standards. The connections should be carried out by a qualified personnel only.

Rating plate

The rating plate with basic information is located underneath the appliance.

Fire hazard protection

Appliances are allowed to be mounted on one side next to a high kitchen cabinet, the height of which may exceed that of the appliance. On the opposite side however, only a kitchen cabinet of equal height as the appliance is allowed.

Important warnings	**20**
Mounting the built-in cooktop	**21**
Connection to the power supply	**22**
Tecnical information	**23**
Ceramic-glass cooktop	**26**
Hob control	**27**
Configuration of cooking zones	**30**
Safety functions and error display	**31**
Cleaning and maintenance of ceramic-glass hob	**32**

IMPORTANT WARNINGS

• The appliance may be built-in and connected to the power supply only by a qualified technician.
• Particular areas of the cooktop surface (adjacent to the hotplates) are hot during operation.
Prevent the children to hang around the appliance and warn them properly against the danger of burns.
• Hot oil ignites readily, so be sure have the preparation of such food (fries) under constant control.
• Hotplates may not be left in operation empty, without any dishes on top.
• Never use the appliance for heating the ambience.
• Never use the ceramic-glass cooktop as a working surface. Sharp objects may damage the cooktop surface.
• Never place any metal objects upon the induction hotplate, such as knives, forks, spoons, pot lids, and the like, as they may get very hot.
• Preparation of food in aluminium or plastic cookware is not allowed. Never place any plastic objects or aluminium foil upon the cooktop surface.
• In case any other appliances are plugged in the electric mains close to the cooktop, prevent the contact of the plug cable with the hot cooking zones.
• Never keep any flammable or temperature sensitive objects, like cleaning agents, sprays, detergents, etc., below the appliance.
• Never use cracked or broken ceramic-glass cooktop. In case you notice any visible cracks on the surface, cut the power supply immediately.
• In case of any malfunctions, disconnect the appliance from the power supply and call service department.
• Do not use high-pressure steam cleaner or hot steam to clean the appliance.
• The appliance is manufactured in compliance with the relevant effective safety standards.
• The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for they safety.
• Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
• The hob can not be activated by external timers or remote controls systems.
• Be careful not to drop objects or crockery on the ceramic glass's surface.
Even light objects (e.g. a salt shaker) can crack or damage the ceramic plate.
• If the appliance is built in over an oven with a pyrolytic system, it should not be operated while the pyrolytic process is in progress because it can trigger the overheating protection of the cooktop.
• Don't connect the hob to the power supply with an extension cable or multiple sockets, because they don't assure a sufficient safety (e.g. overheating risk of multiple sockets).
• After using the cooktop, disconnect it from the user’s interface. Do not trust the pot detector.
• Connect the equipment to a permanent connection.



The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

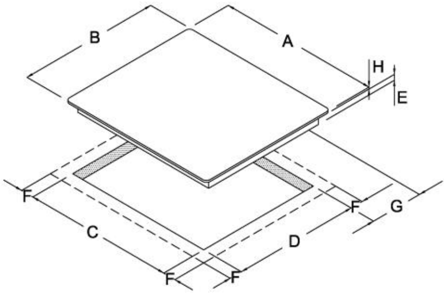
MOUNTING THE BUILT-IN COOKTOP

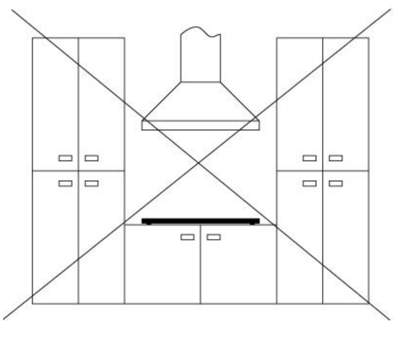
Caution !

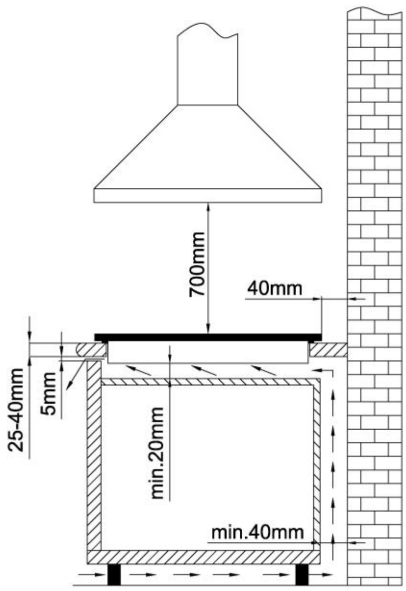
• To avoid any possible hazard, the appliance may be installed by qualified personnel only.
• Panels and furniture lining of the kitchen cabinet receiving the hob must be treated with temperature resistant adhesives 100°C (otherwise they might be discoloured or deformed because of inadequate temperature resistance).
• The cooking hob is intended for building into the worktop above the kitchen element of 600 mm width or more.
• After the installation of built-in hob make sure that there is free access to the two fixing elements in front.
• Suspended kitchen elements above the cooktop must be installed at such distance to provide enough room for comfortable working process.
• The distance between the worktop and the hood must be at least such as indicated in the instructions for installation of the kitchen hood, but in no case it may be less than 700 mm.
• The use of hard wood decorative borders around the worktop behind the appliance is allowed, in case the minimum distance remains as indicated on the installation illustrations.
• Minimum distance between the built-in cooktop and rear wall is indicated at the illustration for the installation of the built-in cooktop.

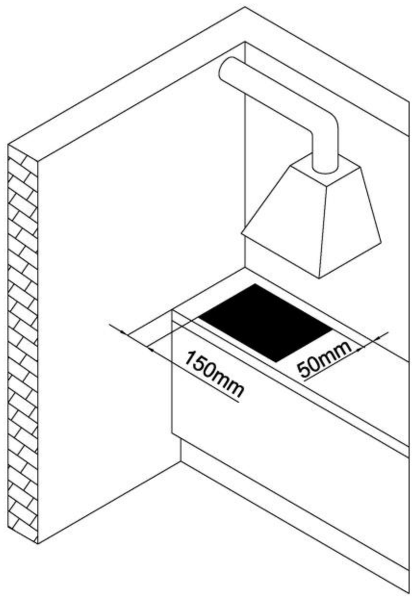
Built-in induction hob opening dimensions

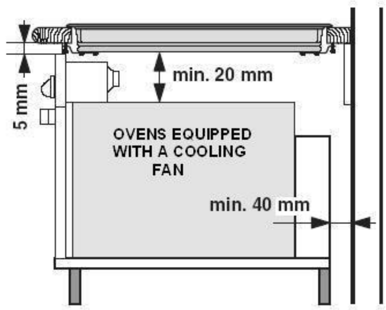
A (mm)	580
B (mm)	510
C (mm)	560
D (mm)	490
E (mm)	50
F (mm)	10
G (mm)	50
H (mm)	5







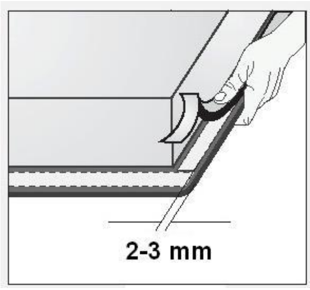




• Induction hob may be built into the 25 to 40 mm thick worktops.
• Bottom kitchen element must not have a drawer. It must be fitted with a horizontal plate 20 mm away from the worktop bottom surface. Space between the plate and the hob must be empty and no objects may be stored or kept there.
• Rear side of the kitchen element must also have a 50 mm high opening along the entire width of the element, and the front part must have an opening of no less than 5 mm.

• Incorporation of the oven under the induction hob is permissible for **ovens equipped with a cooling fan.**
Prior inserting the oven, it is necessary to remove the rear kitchen element panel in the area of the oven opening.
Equally, the front part of the element must have an opening of no less than 5 mm.

Installing the foam gasket

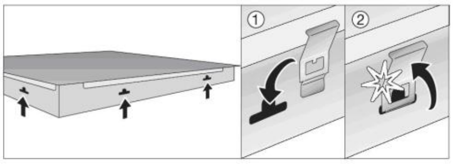


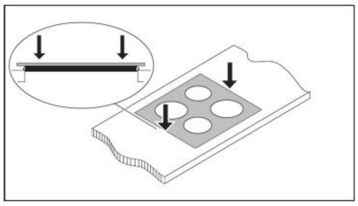
Before inserting the appliance into the opening in the kitchen worktop, the supplied foam gasket must be attached to the lower side of the glass ceramic (glass) cooking hob.
Do not install the appliance without the foam gasket!

The gasket should be attached to the appliance in the following way:
- Remove the protective film from the gasket.
- Then, attach the gasket to the lower side of the glass, approximately 2-3 millimetres from the edge.
- The gasket must be attached along the entire length of the glass edge and should not overlap at the corners.
- When installing the gasket, make sure that the glass does not come into contact with any sharp objects.

Installation procedure

• Worktop must be placed absolutely horizontal.
• Suitably protect the edges of the cut aperture.
• Connect the cooking hob to the mains power supply (see instructions for the connection of the cooking hob to mains power supply).
• Put the supplied springs in their places.
• Insert the hob into the cut aperture.
• Press the hob firmly towards the worktop from above.





CONNECTION TO THE POWER SUPPLY

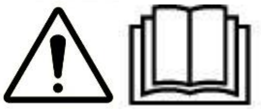
• Connections may be carried out by a qualifi ed technician only. The earthing protection must comply with the standing regulations.
• Connection terminals are revealed when the connection box cover is removed.
• Prior any attempted connection check that the voltage indicated on the rating plate is in line with your home power supply.
• The rating plate is located underneath the appliance.
• The appliance is manufactured for use with the power supply voltage 220-240 V ~.
• In order to make a fixed connection to the mains, insert an all-pole circuit breaker between the appliance and the mains. This device shall have a contact separation in all poles, providing full disconnection under overvoltage category III conditions.
• Such appliances are allowed to be mounted on one side next to a high kitchen cabinet, the height of which may exceed that of the appliance. On the opposite side however, only a kitchen cabinet of equal height as the appliance is allowed.
• Upon the completion of installation, live wires and isolated cables must be adequately protected against accidental touching.

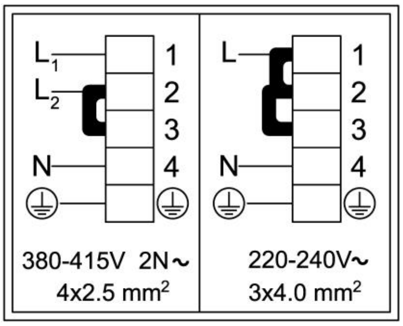
Basic adjustment of sensors to the ambience

Upon each connection to the power supply the sensors of the appliance are automatically adjusted to the environment to ensure their proper function. All displays turn on and are fully illuminated for a few seconds.
During the adjustment procedure the sensors must be free of any objects, otherwise the adjustment procedure will be interrupted until such objects are removed from the sensor surface. During this period the regulation of the cooktop is impossible.

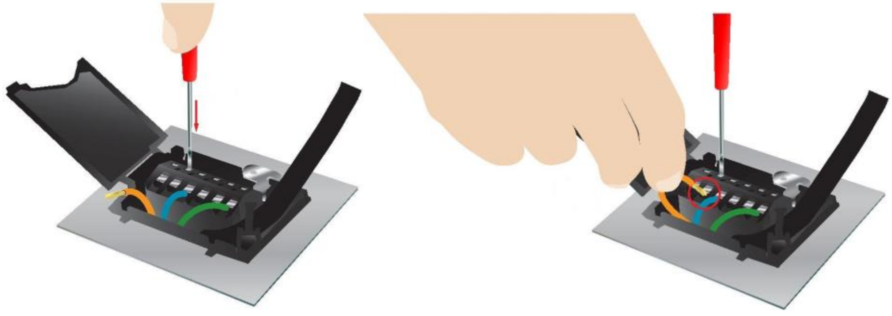
ATTENTION !
Before attempting any repairs on the appliance, disconnect the power supply.
In accordance with the mains voltage the appliance should be connected in line with the attached diagram.
The earthing wire (PE) must be connected to the terminal marked with the earthing symbol .
The connection cable must lead through the relief safety device, protecting it from accidental pulling out. Upon the completion of installation switch all the hotplates on for about 3 minutes to check the proper functioning.

Installation diagram





Connection may be carried out by means of:
- rubber coated connection cables, model H05RR-F with yellow-green earthing cable;
- rubber coated connection cables, model H07RN-F with yellow-green earthing cable.



TECNICAL INFORMATION

Type	**TRID604NF.1**
Width	580x510
Rated voltage	220-240V~ o 380-415V 2N~, 50/60 Hz
Type of switch	Electronic sensors
Cooking zones (Ø, mm/W)	
Forward left	160 , 1,4
Rear left	200 , 2,3 (P=3,0)
Rear right	200 , 2,3 (P=3,0)
Forward right	160 , 1,4
Total power (W)	7,4

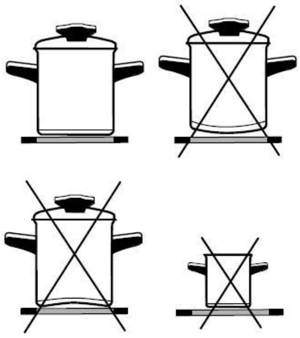
P= EXTRA POWERFUL SETTING

Hotplate function principle

• Ceramic glass hob is fitted with three or four hotplates. Hob surface is completely flat and smooth, without edges to accumulate dirt.
• The hob is fi tted with high power induction hotplates. Heat is generated directly at the bottom of the dish, where it is most needed, without any losses through the ceramic glass surface.
This way the required extent of energy is considerably smaller compared to traditional heaters, which operate on radiation principle.
• Glass ceramic hotplate is not heated directly, but only by return heat transmitted by the dish. This heat figures as “remaining heat” after the hotplate is turned off. The induction hotplate generates heat from the induction coil, installed underneath the ceramic glass surface. The coil creates magnetic field at the bottom of the dish (which can me magnetized) which in turn originates whirling fl ows of current which then heat the hotplate.

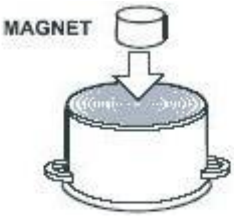
IMPORTANT!
In case sugar or other heavily sweetened substance is spilled on the hotplate, wipe it immediately and remove the sugar residues with a scraper although the cooking zone is still hot, otherwise the hotplate may be damaged.
Avoid cleaning the cooktop while the cooking zones are still hot, as you may damage the hob.

Appropriate cookware for induction hotplates



• Induction hotplate will function perfectly only if appropriate cookware is used.
• Dish should be in the middle of the hotplate during cooking.
• The appropriate cookware is the one which enables induction, for example steel, enamel or steel alloy cookware. Pots made from steel alloy with copper or aluminium bottom, or glass pots are inappropriate.
• If you use the pressure cooker ("economy pot") keep it under close surveillance until proper pressure is obtained. Hotplate should fi rst operate on maximum power, then follow the manufacturer's instructions and use the appropriate sensor to decrease the power.
• **When buying cookware, check if it bears the label "allows induction".**

Cooking zones	Min. pan bottom Ø	Max. pan bottom Ø
Ø 160 mm	Ø 110 mm	Ø 160 mm
Ø 200 mm	Ø 150 mm	Ø 200 mm
Ø 250 mm	Ø 180 mm	Ø 250 mm



Magnet test
Use small magnet to test if the dish bottom is magnetic. Only dishes where magnet sticks to the bottom are suitable for induction cooking.

Dish recognition
One of great advantages of the induction hotplate is dish recognition. Even if there are no dishes upon the hotplate, or the dish diameter is smaller than the diameter of the relevant hotplate, there are no thermal energy losses. When the hotplate is on, the power indicator displays letter "U". If you place the dish over that hotplate within the following 10 minutes, the hotplate recognizes the dish and turns on to the preset power value.
At the moment you remove the dish from the hotplate, power is suspended. If you place smaller dish upon the hotplate and it is recognized, the hotplate will only use the amount of energy required to heat the dish according to its size.

Hotplate may be damaged if:
• it is turned on and left empty, or an empty dish is placed on it;
• you use clay dishes which leave scratches on the ceramic glass surface;
• you fail to wipe the dish bottom dry prior placing it on the ceramic glass hotplate; heat induction is obstructed and the hotplate may be damaged;
• you fail to use the appropriate dishes that can be magnetized: steel dishes, enamel or steel alloy dishes; induction hotplate will not function otherwise.

Power regulation

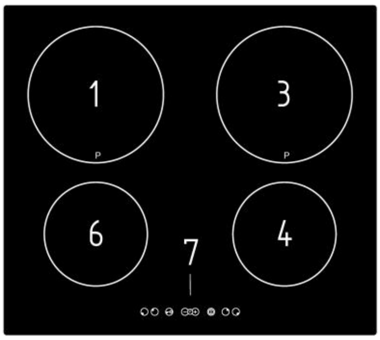
Heating power of the hotplates may be set at nine different levels.
The following chart indicates illustrative use of each power setting.

Power Setting	Purpose
0	Off, using remaining heat
1-2	Maintaining warm food, slow simmer of smaller quantities
3	Slow simmer (continuation of cooking after a powerful start-up)
4-5	Slow cooking (continuation) of larger quantities, roasting larger chunks
6	Roasting, browning
7-8	Roasting
9	Start of cooking, roasting
A	Automatic initial setting
P	Especially powerful setting for extremely large quantities of food

ENERGY SAVING TIPS

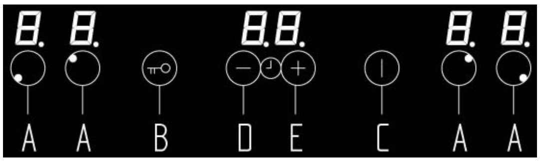
• When buying cookware be careful in selecting size: pot diameter usually refers to the top edge of the dish, which is often larger than the dish bottom.
• Steam-pressure pots (economic pots), which use pressure in tightly sealed interior, are especially economic, and save both time and energy. Shorter cooking time leaves more vitamins in food.
• Always leave enough water in steam-pressure pots, otherwise it may result in overheating which may damage both the pot and the hotplate.
• Always cover the cookware with lids of appropriate size.
• Use such dish size to accommodate the quantity of food to be prepared. If you use excessively large pot for small amount of food, you will consume considerably more energy.

CERAMIC-GLASS COOKTOP



1.Induction hotplate rear left
3.Induction hotplate rear right
4.Induction hotplate front right
6.Induction hotplate front left
7.Hob control panel

Hob control elements



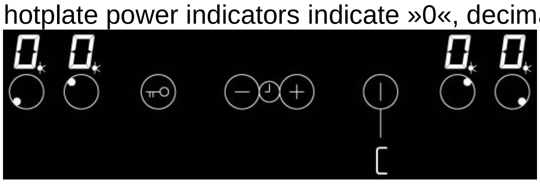
A. ON/OFF sensor of cooking zones
B. Safety lock on/off and child lock sensor
C. ON/OFF sensor of cooktop
D. Sensor (-) of timer and cooking zone
E. Sensor (+) of timer and cooking zone

Hob control

• After turning the ceramic glass hob on all displays come on for a moment. The hob is ready for operation.
• The hob is fitted with electronic sensors which are switched on if you touch the relevant circle for at least one second.
• Each sensor activation is followed by a sound signal.
• Avoid placing any objects on sensor surface (possible error signalization_Er03).
• Always keep the sensor surface clean.

Activating the hob

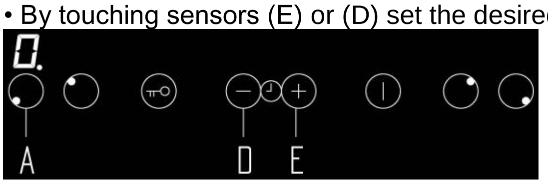
Touch the sensor (C) for at least one second. The hob is now active, and all hotplate power indicators indicate »0«, decimal dot is flashing.



Now you need to select the next setting within 20 seconds, otherwise the hob switches off again.

Turning hotplates on

After turning the hob on using the sensor (C), within the next 20 seconds start one of the hotplates.
• Touching the desired hotplate sensor (A), its relevant power indicator indicates »0«.
• By touching sensors (E) or (D) set the desired cooking power from 1 to 9.



Continuous pressing of (E) or (D) sensors the power level is automatically increased or reduced. Another procedure is to change power in steps is by intermediate touching of relevant sensors.

Setting is always possible for one hotplate only at the time. Power display indicates »0«, or „H“, depending on the existing temperature of

the hotplate (see Section Remaining Heat Indicator).

You can also turn the hotplate off prior the end of cooking and use the remaining heat, and save energy.

Switching hotplates off

• Selected hotplate must be activated.
• Touching the sensor (D) set the power level to »0«. After 10 seconds the hotplate is turned off.

Fast deactivation
• Selected hotplate must be activated.
• Press both (A of selected hotplate) and (D) sensors simultaneously, and the hotplate is immediately switched off.



Switching the hob off

• The hob can be switched off any time by pressing the sensor (C).

Locking the control unit / child safety lock

By activating the child lock protection you can stop the operation of the appliance, i.e. the use of hotplates, protecting the children from accidental start and eventual injury.

Activating child lock
• The hob is active.
• Press sensor (B) for at least 2 seconds. Timer's display showes the symbol (┌ o) steady. Child lock is now activated.
•If hob is turned off by mistake, lock function is active still the next turn on.



Turning child lock off
• If the hob is switched off, turn the hob on by pressing the sensor (C). Timer's display showes the symbol (┌ o).
• Press sensor (B) for at least 2 seconds. Child lock is now off.

Remaining heat indicator

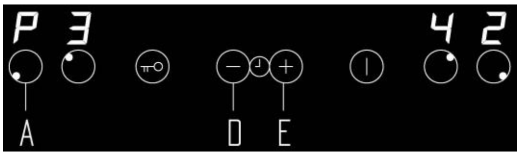
Glass ceramic hob also features remaining heat indicator "H". Hotplates are not heated directly, but through return heat radiating from the dish. As long as the symbol "H" is on after the hotplate was switched off, the remaining heat may be used for warming up food or for melting.
Even when the symbol "H" disappears, the hotplate may still be hot.
Be careful of burns!

Extra powerful setting (hotplates marked "P")

Extra powerful setting may be additionally switched on for fast cooking on predisposed hotplates. This extra hotplate power is used for heating large quantities of food. After switching on, the extra power is activated for:
• 5 minutes, then automatically switches back on to the maximum normal level 9.
During the time extra power is activated, the power of other hotplates is limited. This is indicated on the power display by intermittently flashing the selected cooking level and limited power for a few seconds.

Activating extra powerful setting
• First select the hotplate by touching its relevant sensor (A), and immediately after press the sensor (D) then press (E) . Extra powerful setting is on, and power indicator displays symbol "P".

Premature turning extra powerful setting off
Touch the desired hotplate sensor, and immediately after press the sensor (D). Letter "P" disappears and the hotplate automatically switches to level 9.



Safety switch off

Maximum continuous operation of a particular hotplate is limited, and the duration is displayed in the above chart. When the hotplate is switched off by the safety mechanism, the indicator displays symbols “0”, or “H” in case there is any remaining heat left.
In such cases switch the hotplate off by touching the relevant power setting sensor (D).

Power setting	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Hours lapse prior safety switch off	8	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5

Example:
Set the hotplate to power level 5 and leave it operate for some time. If you do not change the above setting, the safety mechanism will switch the hotplate off after 4 hour.

Protection from overheating
Induction hotplate is also fitted with safety device against overheating which protects electronic parts from damages. This device operates on several levels. When temperature of the hotplate excessively rises, it switches on two-stage fan. If this is not enough, extra powerful heating is deactivated, and finally the safety device either reduces the heating power of certain hotplates or turns them off completely. When the hotplate cools
off, the full power of hotplate is again available.

Timer

Timer facilitates the cooking procedure by setting the period of hotplate operation, and it can also be used as alarm timer.

Activating the timer
• Touch the sensor (A) of the relevant hotplate.
• By touching the (E) or (D) sensor select the power setting from 1 to 9.
• Touch the sensors (D) and (E) to activate timer. Timer display indicates »00«.
• By touching sensors (E) or (D) set the desired cooking time (from 01 to 99 minutes). After a few seconds timer starts operating. Timer controlled hotplate control lamp is on and is blinking.



You can use timer to set exact cooking time for each hotplate at the same time. To speed up the timer setting keep the relevant sensors (E) or (D) constantly pressed.

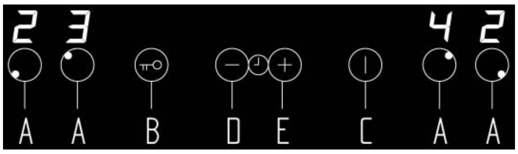
Altering preset cooking time
• You can change preset cooking time whenever you wish during the hotplate operation.
• Touch the sensor (A) to select the desired hotplate. Decimal dot is on.
• Touch the sensors (E) and (D) to activate the timer.
• By touching sensors (E) or (D) set the new desired cooking time.

Remaining cooking time
You can display the remaining cooking time by touching the sensor (A) and then (E+D) or by activating at the same time again and again (D+E) keys, the time that will be showed is refered to to the zone that displays the dot blinking.

Shorter residual time will be always shown on timer’s display:
- In case time is relative to a cooking zone, decimal point will flash at its display.
- In case time is relative to “alarm timer”, there is not decimal point flashing.

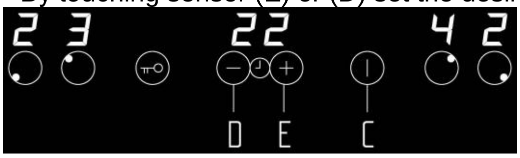
Switching the timer off
When the preset time expires a beep is heard which you can either turn off by touching any sensor or leave it to turn off automatically after 2 minutes. When the programmed time finish also the cooking zone turns off.
Switching the timer of prior expiry of preset time:
• Touch the sensor (A) to select the desired hotplate. Decimal dot is on.
• Touch the sensors (E+D).
• By touching the sensor (D) set cooking time to »00«. Timer function is off, but the hotplate continues to operate until you switch it off manually.

Alarm timer function



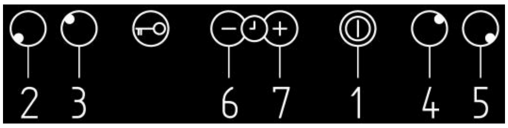
Timer can be used as alarm also if it is already employed in timer control of one of the hotplates. (The hob don't turn off)

Timer setting
With the hob off:
• Touch the sensor (C) to activate the cooking hob.
• Touch the sensors (E+D) to activate the timer.
• By touching sensor (E) or (D) set the desired time.



Switching the alarm off
When the preset time expires a beep is heard which you can either turn off by touching any sensor or leave it to turn off automatically after 2 minutes.
If you want to switch the timer off prior expiry of preset time:
With the hob off:
• Touch the sensor (C) to activate the cooking hob.
• Touch the sensors (E+D).
• By touching the sensor (D) set cooking time to »00«. Alarm function is off. Simultaneously touch both sensors (E) and (D) and switch the timer off.
• During the time the alarm is activated, timer can be preset for any hotplate.

Configuration of cooking zones



Prerequisites for configuration/deleting (configuration)

- All pans must be removed from cooking zones and one suitable for induction must be available.
- It's possible starting configuration/deleting within 2 minutes after connection to power mains. Touch control and all displays must be turned off.

Getting in configuration/deleting menu'

- Hold the minus key (6) pressed.
- Press all keys of cooking zones' selection anticlockwise, starting off with the front right one (5-4-3-2). Every action is acknowledged by a signal tone:
  - # Only one "beep" → correct selection
  - # Double "beep" → wrong selection
- After the last action all induction displays turn on, where it's displayed:
  - # "-" → it means configured zone
  - # "C" → it means NOT configured zone

Procedure of deleting configuration
After getting in configuration/deleting menù:

- Hold the minus (6) and the plus (7) key pressed: "E" is displayed on the displays of all cooking zones. "E" keeps flashing until all cooking zones will be not configured.
- "C" will be displayed on all displays.

Procedure of configuration
After getting in configuration/deleting menu and completing deleting configuration:
(During configuration phase all displays of cooking zones display "C")

- Cooking zone to be configured can be selected by cooking zone's selection key.
- "C" will start flashing on the corresponding display.
- Within 20 seconds a pan must be placed on the corresponding zone in the way that the cooking zone can detect the correct position.
  - # If within 20 seconds cooking zone detects a pan the simbol "-" will appear (cooking zone is correctly configurated);
  - # If after 20 seconds cooking zone doesn't detect a pan the letter "C" will appear; try again configuration procedure from the first point.

This procedure must be applied to every cooking zone.

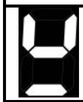
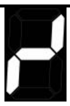
Configuration menù stops:

- Automatically after the configuration of all cooking zones.
- Manually by pressing the key ON/OFF (1), if you want to configure only certain cooking zones.

At the end of it it's advisable testing hob to verify that the configuration is successful.

Safety functions and error display.

ERROR CODE	ERROR DESCRIPTION	INSTRUCTION MANUAL
E blinking	No error! Induction module configurations are deleted.	See cooking zone configuration.
C	No error! Cooktop must be configured.	See cooking zone configuration.
-	No error! Cooktop is configured.	See cooking zone configuration.
C blinking	No error! Cooktop is being configured.	See cooking zone configuration.
E2	Induction module over-temperature. Pan overheated.	Let the cooktop cool down. If the problem remains Contact authorized center for technical assistance - specify the error code.
E3	Inadmissible operating point due to inappropriate pan material. Loss of magnetic properties of the pan bottom with temperature increase. Component part error on induction module.	Use appropriate pan material. If the problem remains Contact authorized center for technical assistance - specify the error code.
E4	Induction module not configured or wrong configuration. Component part error on induction module.	Configuration renewed. If the problem remains Contact authorized center for technical assistance - specify the error code.
E5	Missing communication between the control panel and induction module. Component error on induction module.	Contact authorized center for technical assistance - specify the error code.
E6	Power failure. Component part error on induction module. Mains overvoltage.	Contact authorized center for technical assistance - specify the error code.
E7	Incompatible software version between the control panel and induction module.	Contact authorized center for technical assistance - specify the error code.
E8	Fan failure.	Contact authorized center for technical assistance - specify the error code.
E9	Coil temperature sensor defect.	Contact authorized center for technical assistance - specify the error code.
EA	Hardware error.	Contact authorized center for technical assistance - specify the error code.

EC	Two induction module are assigned to the same control panel cookplace.	Delete total configuration and execute again. If the problem remains Contact authorized center for technical assistance - specify the error code.
EH	No temperature change at the cook place after activation of cooktop within 5 minutes.	Cooktop has to cool down. If the problem remains Contact authorized center for technical assistance - specify the error code.
No display/function	Defect mains connection. Component part error on control panel. Component part error on induction module.	Contact authorized center for technical assistance - specify the error code.
	Inappropriate pan.	Use appropriate pan. If the problem remains Contact authorized center for technical assistance - specify the error code.
Cyclic bar display or Er31 o Er47	Wrong control panel.	Contact authorized center for technical assistance - specify the error code.
Er22 – ER22	Key evaluation defect, control panel switches off after 3,5-7,5 seconds.	Contact authorized center for technical assistance - specify the error code.
ER03 or 	Continuous key activation, control switches off after 10 seconds. Liquid or cookware on glass above control.	Clean glass ceramics. If the problem remains Contact authorized center for technical assistance - specify the error code.
ER20	Component part error on control panel. Microcontroller faulty.	Contact authorized center for technical assistance - specify the error code.
Cooking level back to 0.	Component part error on induction module.	Contact authorized center for technical assistance - specify the error code.
L	No error! Child lock activated.	Deactivate child lock.

CLEANING AND MAINTENANCE OF CERAMIC-GLASS HOB

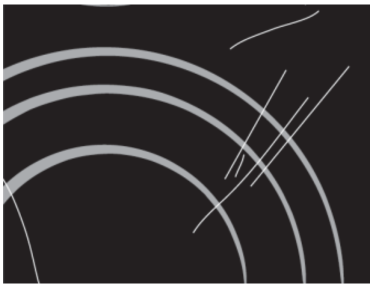
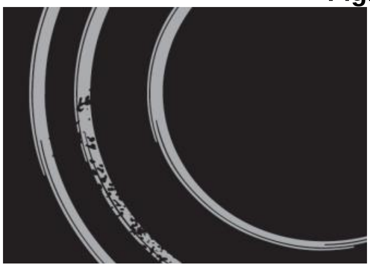

Fig.1


Fig.2


Fig.3


Fig.4


Fig.5

Ceramic glass hob should be cleaned only when completely cooled down, preferably after each use, otherwise even the slightest stains remaining after cooking may burn into the hob surface with each following use.

For regular maintenance of ceramic-glass hob use special cleansing agents, produced in such way to create protective film upon the surface.

Before each use, wipe the dust and other particles from the hob, they may scratch the surface (Fig. 1).

Caution: use of steel wool, abrasive cleaning sponges, and abrasive detergents can scratch the surface of the hob. The surface may also be damaged by the use of aggressive sprays and inappropriate liquid chemicals (Fig.1 and 2).

Pattern marks can be erased by the use of aggressive cleansing agents or rough and damaged cookware bottoms (Fig. 2).

Minor stains are removed with moist soft cloth; after that the surface should be wiped dry (Fig. 3).

Water stains are removed with gentle vinegar solution, but you must not wipe the frame with it (certain models only), since it may lose its glow. Never use any aggressive sprays or limestone removers (Fig. 3).

Major stains are removed with special ceramic-glass cleansers.
Follow strictly the manufacturer’s instructions.

Be careful to remove any remains of cleansing agent from the hob surface, otherwise they will be heated during the next use and can damage the hob (Fig. 3).

Stubborn and burnt stains are removed with special ceramic-glass scraper. Be careful, however, not to touch the hotplate surface with the scraper handle (Fig. 4).

Handle the scraper with utmost care to avoid injuries!

Sugar and sugar containing food may permanently damage the ceramic-glass hob surface (Fig. 5), so the remains of sugar and sugar containing food must be scraped off from the hob surface immediately, when the hotplates are still hot (Fig. 4).

Discoloring of ceramic-glass hob has no effect whatsoever on its operation and stability. In most cases, it appears as the consequence of burnt in food remains, or as a result of dragging pots and pans (especially aluminium or copper bottom cookware) across the surface, and such discoloring is rather hard to remove.

Note: All described faults are mostly esthetical and do not affect directly the operation of the appliance. Remedy of such faults is not covered by warranty.